

【公報種別】特許法第 17 条の 2 の規定による補正の掲載

【部門区分】第 3 部門第 2 区分

【発行日】平成 26 年 3 月 13 日 (2014.3.13)

【公表番号】特表 2013-518850 (P2013-518850A)

【公表日】平成 25 年 5 月 23 日 (2013.5.23)

【年通号数】公開・登録公報 2013-026

【出願番号】特願 2012-551614 (P2012-551614)

【国際特許分類】

C 0 7 D 213/40 (2006.01)

A 2 3 L 1/22 (2006.01)

【F I】

C 0 7 D 213/40 C S P

A 2 3 L 1/22 C

【手続補正書】

【提出日】平成 26 年 1 月 23 日 (2014.1.23)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

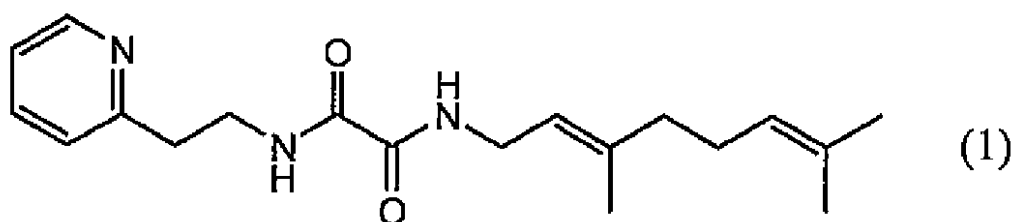
【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

式 (1)

【化 1】



で表される化合物。

【請求項 2】

化合物 N 1 - ネリル - N 2 - (2 - (ピリジン - 2 - イル) エチル) オキサミド。

【請求項 3】

化合物 N 1 - ゲラニル - N 2 - (2 - (ピリジン - 2 - イル) エチル) オキサミド。

【請求項 4】

フレーバー成分および旨味を増強するまたは提供する比率の請求項 1 ~ 3 のいずれか一項に記載の化合物を含む、旨味フレーバー組成物。

【請求項 5】

旨味フレーバーを有する消費組成物であって、前記旨味フレーバーが、その中に請求項 1 ~ 3 のいずれか一項に記載の化合物が存在することによって少なくとも部分的に提供される、前記消費組成物。

【請求項 6】

組成物への請求項 1 ~ 3 のいずれか一項に記載の化合物の添加を含む、消費組成物に旨味フレーバーを付与する方法。

【手続補正２】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】０００３

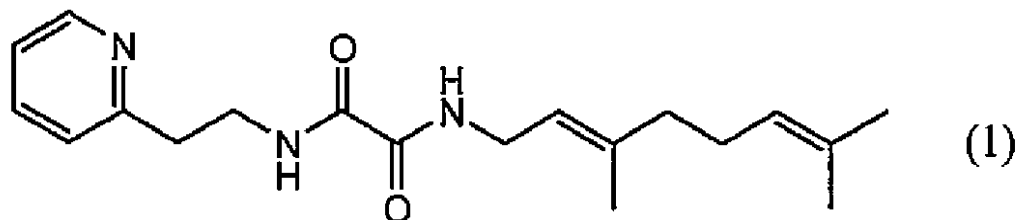
【補正方法】変更

【補正の内容】

【０００３】

低減された比率のMSGによって、さらにはMSGの完全排除によって、旨味を達成することが可能であることが、今や見出された。これは、新規化合物により達成される。したがって、式（１）

【化１】



で表される化合物を提供する。